

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Виставкові блюда світу

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 2 від 24.09.2021р.

м. Івано-Франківськ – 2021

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Виставкові блюда світу
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	4/7
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16/6 год. Лабораторні заняття – 24/6 год. Самостійна робота – 50/78 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=5868

2. Опис дисципліни

<p>Мета курсу: надати студентам теоретичні знання та практичні навички з вивчення дисципліни «Виставкові блюда світу» Формування навиків у створенні дизайну кулінарної продукції, формування вмінь та навиків участі у кулінарних змаганнях. Сформувані у студентів теоретичні та практичні знання створення кулінарних шедеврів, використання новітніх технологій із приготування харчових продуктів, вплив на них технологічних факторів.</p> <p>Цілі курсу: формування у студентів здатності аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі процеси в кулінарному мистецтві. Розробляти нові кулінарні страви, використовуючи сучасні технології виробництва та декорування страв. Запроваджувати інноваційні технології в представлені кулінарних страв.</p>
<p>Компетентності: ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі. ФК 4. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанных технологій. ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію. ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.</p>
<p>Програмні результати навчання: ПРН 1. Здатність розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства. ПРН 7. Здатність здійснювати креативне розроблення комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації. ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p>

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Поняття гастрономічної професійної творчості	Знати значення поняття гастрономічної професійної творчості. Знати історичні етапи	Питання, тести, практична робота

		розвитку світового кулінарного мистецтва.	
2.	Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії	Знати про кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії	Питання, тести, практична робота
3.	Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв	Знати нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв. Знати правила організації та проведення змагань, майстер-класів	Питання, тести, практична робота
4.	Оздоблювальні напівфабрикати.	Знати якими оздоблювальними напівфабрикатами користуються при оформленні страв. Використовувати новітні тенденції оформлення кулінарної продукції	Питання, тести, практична робота
5.	Дизайн страв та виробів Освоєння навичок для вироблення власного дизайнерського стилю	Знати основи створення власного дизайнерського стилю. Знати основні новітні технології в кулінарії.	Питання, тести, практична робота
6	Мистецтво вирізання з овочів та фруктів	Знати теоретично-практичні поняття декоративного оформлення страв. Знати види та правила користування з інструментами для карвінгу.	Питання, тести, практична робота
7	Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних пошуків.	Знати суть поняття авторської кухні. Знати сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних страв.	Питання, тести, практична робота
8.	Основи створення фірмових авторських страв	Знати про основи створення фірмових авторських страв. Особливості технології приготування авторських страв	Питання, тести, практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	60
Самостійна робота	15
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	15
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (8 семестр)																	Разом	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
Лекції																			0
Лабораторні з-тя		5	5	5	5	5		5	5	5	5		5	5	5				60
Самостійна р-та																	15		15
Проміжний тестовий контроль							5					5							10
Підсумковий тестовий контроль																	15		15
Всього за тиждень		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	15	10		100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа

Методична література

1. Польова Л.В. Кулінарне мистецтво (лабораторний практикум): Навчально-методичне видання. Івано-Франківськ: видавець Кушнір В.Г. 2016. 48 с.
2. Польова Л.В. Кулінарне мистецтво . Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник . За ред. проф. В.М. Клапчука. Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. С. 186–191.

Рекомендована література

1. Ануфрієва С.В. Мільйон меню. Кулінарне мистецтво. Глорія Трейд. 2013. 224с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів . О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. Х.: Фактор, 2002. 752 с.
3. Жан-Пьер Девигон. Как украсить блюда. М.:Интербук-бизнес.-2001. 143с
4. Кулінарні традиції світу. Сучасна енциклопедія.
5. Мазаракі А.А., Пересічний М. І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 98 с.
6. Старшинова А. Кулінарне мистецтво .Глорія. Київ .2011. 282с
7. Стахлич Т.М. . Пахолук О.М. Кулінарне мистецтво. К: Грамота 2008. 125 с.
8. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Пересічна С.М. Опорний конспект лекцій з дисципліни "Технологія продукції у закладах ресторанного господарства". К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.
9. П'єр –Луї Вьель Валер Кулінарне мистецтво. Махаон Україна.2003. 145 с.
10. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. М.: «АСТПРЕСС» 1998. 157с
11. Слащева А.В. Кулінарна майстерність країн світу. К. Кондор, 2003. 205 с.
12. Степанова И.В. Кабаченко С.Б. Фантазии из овощей и фруктов. Клуб семейного досуга 2010. 128с
13. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К. Кондор, 2003. 505 с.

Інформаційні ресурси

1. Молокулярна кухня [Електронний ресурс]. URL: <https://molekulyarna-kukhnya.webnode.com.ua/zmini-v-suchasnij-kulinariji/>
2. Карвінг - їстівне мистецтво [Електронний ресурс]. URL: <https://jisty.com.ua/karving-yistivne-mistetstvo/>
3. Карвінг – мистецтво вирізання з овочів та фруктів [Електронний ресурс]. URL: http://ovputtp.od.ua/UserFiles/File/SIENS_METOD_MATERIAL/Shmilyak_MK.pdf

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	доц. Польова Леся Василівна
Контактна інформація викладача	lesia.polova@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
Додаткові бали	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач

139/-

Польова Л.В.